



PROCESSO N.º 505/09

PROTOCOLO N.º 7.547.646-9

PARECER CEE/CEB N.º 24/10

APROVADO EM 09/02/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE POLO - ENSINO
FUNDAMENTAL E MÉDIO

MUNICÍPIO: CAMPO MOURÃO

ASSUNTO: Pedido de Credenciamento da Instituição e de Autorização de
Funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e
Bar - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer - Subsequente ao
Ensino Médio.

RELATORA: MARÍLIA PINHEIRO MACHADO DE SOUZA

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 1920/09-GS/SEED, de 19 de maio de 2009, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente protocolado em 16 de abril de 2009 no NRE de Campo Mourão, de interesse do Colégio Estadual Unidade Polo - Ensino Fundamental e Médio, do Município de Campo Mourão, que por sua Direção solicita Credenciamento da Instituição de Ensino para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar. (fls. 02 e 355)

2 – Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Unidade Polo - Ensino Fundamental e Médio, está localizado à Rua Santos Dumont n.º 1984 no Centro do Município de Campo Mourão e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

A descrição dos recursos materiais, tecnológicos da Proposta Pedagógica, do Regimento Escolar e os Recursos Humanos estão anexados às folhas 07 a 121.



PROCESSO N.º 505/09

3 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer
Carga Horária: 800 h
Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no(s) período(s) manhã, tarde e/ou noite
Regime de Matrícula: semestral
Número de Vagas: 40 (quarenta) alunos por turma
Período de Integralização do Curso: mínimo de 1 ano e máximo de 5 anos
Requisitos de Acesso: conclusão do Ensino Médio
Modalidade de Oferta: presencial

4 – Justificativa

A Organização Curricular do Curso Técnico em Restaurante e Bar visa o aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo. O plano ora apresentado teve como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integralidade do processo educativo. Assim, os três componentes curriculares: base nacional comum, parte diversificada e parte específica integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológico sejam a base da formação técnica. Por outro lado, as ciências humanas e sociais permitirão que o técnico em formação se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura. O Curso Técnico em Restaurante e Bar vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade e constitui-se numa atividade com crescente exigência de qualificação. A organização dos conhecimentos, no Curso Técnico em Restaurante e Bar, enfatiza o resgate da formação humana onde o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa. (fl. 123)

5 – Objetivos

- a. Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
- b. Oferecer um processo formativo que sustentado na educação geral obtida no nível médio assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional.
- c. Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
- d. Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas em hospitalidade e lazer com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.



PROCESSO N.º 505/09

e. Destacar em todo o processo educativo a importância do serviço de restaurante e bar. (fls. 123 e 124)

6 – Perfil Profissional de Conclusão de Curso

O técnico em serviços de Restaurante e Bar ao concluir o curso deverá compreender, tomar decisões e propor soluções relativas aos serviços de Restaurante e Bar, atendimento aos clientes em todos os aspectos. Controlar e avaliar o processo de organização, higiene e manipulação dos alimentos em mesas e bandejas, depósitos e cozinhas do local de trabalho. Desempenhar com qualidade todos os serviços correlatos à função do garçom, comunicando-se com eloquência, seguindo as regras de etiqueta e privilegiando a boa relação com a equipe e os clientes.

7 – Organização Curricular

O Curso está estruturado em 2 (dois) semestres totalizando 800 horas mais 50 horas de Estágio Supervisionado.

Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR				
ESTABELECIMENTO: Colégio Estadual Unidade Polo				
MUNICÍPIO: Campo Mourão				
CURSO: TÉCNICO EM EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR				
FORMA: SUBSEQUENTE		IMPLANTAÇÃO GRADATIVA A PARTIR DO ANO DE 2009		
TURNO: NOTURNO		C H: 960 h/a - 800 horas		
MODULO: 20		ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL		
DISCIPLINAS	SEMESTRES		H/A	Horas
	1º	2º		
1 Fundamentos do Trabalho	3		60	50
2 Administração de Restaurantes e Bares		3	60	50
3 Serviços de Sala e Copa	4	4	160	133
4 Higiene e Segurança Alimentar	3	2	100	83
5 História, Arte e Cultura da Gastronomia	3		60	50
6 Informática Básica	2		40	33
7 Introdução a Enologia		2	40	33
8 LEM - Espanhol	2	2	80	67
9 LEM - Inglês	2	2	80	67
10 Psicologia Social e do Trabalho	2	2	80	67
11 Serviços de Bar	3	3	120	100
12 Tópicos Especiais em Gastronomia		4	80	67
Total	24	24	960	800
Estágio Supervisionado		3	60	50



PROCESSO N.º 505/09

8 – Critérios de Avaliação da Aprendizagem

A avaliação será entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados, e o seu desempenho, em diferentes situações de aprendizagem.

Preponderarão os aspectos qualitativos da aprendizagem, considerada a interdisciplinaridade e a multidisciplinaridade dos conteúdos, com relevância à atividade crítica, à capacidade de síntese e à elaboração sobre a memorização, num processo de avaliação contínua, permanente e cumulativa.

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação a nota 6,0 (seis vírgula zero).

(...)

O aluno cujo aproveitamento escolar foi insuficiente será submetido a recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo. (fl. 161)

9 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

O estabelecimento de ensino poderá aproveitar mediante avaliação, competência, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, adquiridas:

- no Ensino Médio;
- em qualificações profissionais, etapas ou módulos em nível técnico concluídos em outros cursos, desde que cursados nos últimos cinco anos;
- em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por meios informais;
- em processos formais de certificação;
- no exterior. (fl. 161)

10 – Plano de Avaliação do Curso

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados com alternativas para solução. (fl. 163)



PROCESSO N.º 505/09

11 – Certificados e Diplomas

O aluno que concluir com sucesso, conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

12 – Articulação com o Setor Produtivo

Convênios anexos às folhas 150 a 158.

- Nutrimix Alimentos Ltda.
- Massa Dourada – L. A. Bortolini & Cia Ltda. - ME.
- Corleone Bar – Nogueira e Porciúncula – Comércio de Bebidas Ltda.

13 – Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Maria de Lourdes Roberto Ceolim	<ul style="list-style-type: none">• Pedagogia• Especialização em Psicopedagogia	<ul style="list-style-type: none">• Direção
Sandra Maria Santana Manche	<ul style="list-style-type: none">• Pedagogia• Especialização em Filosofia: “Os Valores Fundantes da Civilização Ocidental”	<ul style="list-style-type: none">• Direção Auxiliar
Aparecida Nery Ventury Layrda	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Especialização em Qualidade em Recursos Humanos	<ul style="list-style-type: none">• Secretária
Maria Izabel Rodrigues Dantas	<ul style="list-style-type: none">• Pedagogia• Especialização em Filosofia: “Os Valores Fundantes da Civilização Ocidental”	<ul style="list-style-type: none">• Coordenação do Curso
Katiussa Michele Canola	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Alimentos• Programa Especial de Formação Pedagógica – Habilitação em Química	<ul style="list-style-type: none">• Coordenação de Estágio
Ana Maria Escoriça Pereira	<ul style="list-style-type: none">• Nutrição	<ul style="list-style-type: none">• Introdução a Enologia• Serviços de Bar• Serviços de Sala e Copa
Janaíara Moreira Sebold	<ul style="list-style-type: none">• Nutrição	<ul style="list-style-type: none">• História, Arte e Cultura da Gastronomia• Tópicos Especiais de Gastronomia



PROCESSO N.º 505/09

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Elisa Anita Gênero Cardoso	<ul style="list-style-type: none">• Psicologia	<ul style="list-style-type: none">• Psicologia Social do Trabalho
Lázaro Ricardo Gomes Vallin	<ul style="list-style-type: none">• Engenharia de Produção Agroindustrial• Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho	<ul style="list-style-type: none">• Higiene e Segurança Alimentar
Rozeli Aparecida Barazetti	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Ciências Contábeis• Especialização em Comércio Exterior com Ênfase em Mercosul• Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes – Habilitação: Matemática	<ul style="list-style-type: none">• Administração de Restaurantes e Bares
Diva Fiore Miotto	<ul style="list-style-type: none">• Ciências Jurídicas e Sociais	<ul style="list-style-type: none">• Fundamentos do Trabalho Sociais
Cleo César Camilotto	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia de Informação	<ul style="list-style-type: none">• Informática Básica
Vilma Terezinha de Souza Pinto	<ul style="list-style-type: none">• Letras – Anglo/Portuguesas• Especialização em Estrutura, Morfologia, Sintaxe e Semântica da Língua Portuguesa	<ul style="list-style-type: none">• LEM – Inglês
Maria Lúcia Michelato Franco	<ul style="list-style-type: none">• Letras – Língua Portuguesa, Língua Espanhola e Respectivas Literaturas• Especialização em Psicopedagogia Institucional	<ul style="list-style-type: none">• LEM - Espanhol

14 – Descrição das Práticas Profissionais Previstas

As práticas serão desenvolvidas no laboratório do estabelecimento de ensino e também por meio de articulação com o setor produtivo para visitas técnicas, palestras e outros. (fl. 159)

15 – Plano de Estágio

O Plano de Estágio está descrito às folhas 141 a 149.



PROCESSO N.º 505/09

16 – Recursos Físicos e Materiais

Os Recursos Físicos e Materiais estão descritos às folhas 43 a 103.

17 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 72/09, do NRE de Campo Mourão, integrada pelos Técnicos Pedagógicos Lúcia Tomaz de Souza Santos, Licenciada em Ciências com Habilitação em Matemática, Sonia Senger, Licenciada em Letras e como perito Ricardo Barbosa da Silva, Engenheiro de Produção Agroindustrial com Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho, emitiu Laudo Técnico favorável ao Credenciamento da Instituição e autorização de funcionamento do referido Curso, conforme estabelece a Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

No Relatório, a Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

Conforme verificação realizada no Estabelecimento de Ensino Colégio Estadual Unidade Polo – EFM, localizado no município de Campo Mourão esta comissão atesta que o citado estabelecimento apresenta plenas condições pedagógicas e técnicas com recursos físicos e humanos necessários a implantação do Curso e cumprimento da proposta pedagógica do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar – Modalidade Subsequente.

Após análise dos documentos constantes no processo, do Plano de Curso, da verificação “in loco” (condição dos recursos físicos, materiais e humanos), constatamos a veracidade das declarações e as condições necessárias para funcionamento do curso em atendimento à Deliberação n.º 09/06-CEE.

Isto posto, somos de Parecer Favorável à solicitação de Credenciamento para a oferta da Educação Profissional e da implantação do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

Laudo Técnico do Perito

Em verificação realizada “in loco” no Colégio Estadual Unidade Polo – EFM, no município de Campo Mourão e conforme o constante do processo de credenciamento para oferta da Educação Profissional e autorização para funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, em Nível Médio – na modalidade subsequente, passo a relatar o constatado.

O Estabelecimento de Ensino possui salas de aula equipadas com TV multimídia, laboratório de Informática contendo 20 (vinte) computadores do Paraná Digital. Conforme informações da Direção, foi solicitado através de Planilha do Brasil Profissionalizado a construção de laboratórios necessários ao funcionamento dos cursos a serem implantados até 2011.



PROCESSO N.º 505/09

A biblioteca está instalada em sala própria e possui um acervo adequado para as disciplinas da base nacional comum, o que pode ser comprovado no processo, necessitando a aquisição de acervo para as disciplinas específicas, considerando as referências bibliográficas apontadas no plano de curso, conforme as ementas das disciplinas. Observando que este acervo está em licitação pela Secretaria de Estado da Educação através de recursos do programa Brasil Profissionalizado.

O quadro de recursos humanos do referido estabelecimento de ensino apresenta docentes habilitados, sendo alguns efetivos da rede estadual de ensino e outros não. Haverá necessidade de contratação por meio do Processo Seletivo Simplificado apenas para professores com habilitação específica para o curso.

Confirmadas as informações constantes do processo de solicitação para credenciamento do estabelecimento de ensino e a autorização de funcionamento do referido curso e que as adequações serão realizadas a partir da implantação, sou de Parecer Favorável ao solicitado.

Com relação à ressalva do Corpo de Bombeiros, consta à folha 26 a informação do protocolado n.º 7.057.543-4, o estabelecimento passará por uma reforma e melhorias.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 286/09-DET/SEED, somos pelo Credenciamento do Colégio Estadual Unidade Polo - Ensino Fundamental e Médio, do Município de Campo Mourão, para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer - Subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 800 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização de 1 (um) ano, 40 alunos por turma, presencial, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelece a Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Com o ato autorizatório ficará o Estabelecimento de Ensino credenciado para a oferta de cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pelo prazo de 05 (cinco) anos, nos termos da Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Determina-se à Mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, informe a este CEE as providências adotadas referentes à ressalva apontada no presente Parecer.



PROCESSO N.º 505/09

Recomenda-se que:

a) a formação pedagógica da coordenação do curso e dos docentes seja ação a ser implementada pela Instituição.

b) sejam tomadas as devidas providências quanto ao registro no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional e Tecnológica.

Encaminhe-se:

a) o Parecer a Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato de Credenciamento da Instituição e Autorização de funcionamento do referido curso.

b) o processo ao Estabelecimento de Ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 09 de fevereiro de 2010.

Presidente do CEE

Presidente da CEB